

Alc/vol*14.5%*
Servir entre 16°C et 18°C
Guarda de 4 años

CÔTES DU RHÔNE

COTES DU RHONE ROUGE

2024

MARIDAJE

Combina igual de bien con carnes rojas a la parrilla o carnes rojas en salsa, como con quesos blandos.

ENSAMBLE

Grenache, Syrah, Carignan

TERRITORIO

Situado entre Sainte-Cécile les vignes y la Universidad de Suze la Rousse, el suelo es esencialmente calizo-arcilloso pedregoso al norte para la garnacha y arenoso-arcilloso rodado al sur para la syrah.

VINIFICACIÓN

Las uvas se despalillan y se estrujan antes de ponerlas en cubas durante unos 15 días. Las uvas se remontan dos veces al día durante la fermentación, lo que permite que el orujo infusione en el mosto, aportando color, estructura y aroma.

CATA

Color fucsia brillante. En nariz es fresco y afrutado, con brotes de grosella negra, moras, arándanos y menta. En boca es delicioso, con taninos recubiertos.

vigneron indépendant

Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil

735 bd du comté d'orange, 84260 sarrians - 04 90 65 59 39 - contact@fontaineduclos.com - www.fontaineduclos.com -